

FICHA DE PRODUCTO:

TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA

REFRIGERADA S/P

- **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**
- **COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO**
- **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**
- **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**
- **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
- **INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**
- **INFORMACIÓN SOBRE OGMs**
- **ENVASADO Y PALETIZADO**
- **TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO ,TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN**
- **PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE**
- **MODO DE EMPLEO**
- **LOTES DEL PRODUCTO**

ELABORADO Y REVISADO POR:
Fecha:13/01/2011



RESP. CALIDAD



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla compuesta por todos los ingredientes que componen la tortilla: patata frita, cebolla, huevo líquido pasteurizado y sal más otros ingredientes. Posteriormente, es sometida a un proceso de cocción en sartenes hasta que adquiere las características organolépticas propias del producto. Inmediatamente a su cocción, es sometida a envasado a vacío con barrido de vapor y refrigeración hasta su temperatura de conservación.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

La tortilla estará formada por los siguientes componentes:

Patata (54%)
Huevo líquido pasteurizado
Cebolla (11%)
Aceite de girasol
Aceite de oliva
Sal
Emulgente (lecitina de soja)
Estabilizantes (E-407, E-415 y E-410)
Aroma natural

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

El producto se presentará envasado a vacío, en envase individual, con etiqueta de producto en cada unidad. El lote y la fecha de caducidad aparecerán marcados en la parte inferior del envase plástico.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

	ESPECIFICACIONES
Aerobios totales a 30º C (u.f.c. /g)	$1x10^4$
Staphilococcus Aureus (u.f.c. /g)	10
Coliformes totales (u.f.c. /g)	10
E. Coli (en 1g)	AUSENCIA
Salmonella (en 25 g)	AUSENCIA
Listeria monocytógenes	AUSENCIA



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g:

GRASAS	7.4 g
De las cuales saturadas	5.7 g
PROTEÍNA	4.3 g
HIDRATOS DE CARBONO	15.7 g
De los cuales azúcares	1.2 g
SAL	1 g
ENERGÍA	132.7 Kcal. /554.6 Kj.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- Presencia de ingredientes según Anexo V del R.D. 1334/1999 y modificaciones sucesivas.
- Contiene o puede contener como ingredientes o trazas:

PRODUCTO	¿Contiene alérgenos?	Gluten	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y productos a base de soja	Leche y derivados (incluida lactosa)	Frutos de cáscara(frutos secos)	Apio	Mostaza	Sésamo	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	Altramuces y derivados	Moluscos y derivados
Tortilla de patata con cebolla	**SI**	**NO**	**NO**	**SI**	**NO**	**NO**	**SI**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**

INFORMACIÓN SOBRE OGMs

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

ENVASADO Y PALETIZADO

ENVASE INDIVIDUAL: 650 G
CAJA: 8 UNIDADES
PALET: 120 cajas
BASE: 15
ALTURAS: 8

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN



Temperatura de almacenamiento y transporte entre 0 y 4ºC.

PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

Se encuentra indicado en los envases y embalajes.
Se recomienda el consumo preferente antes de 45 días desde su fecha de fabricación si es mantenido en las condiciones de conservación que se recomiendan

MODO DE EMPLEO

Microondas: perforar el envase y calentar durante5- 7 minutos al gusto.

Sartén: sacar la tortilla del envase y calentar a fuego lento por amos lados con unas gotitas de aceite.

Baño maría: calentar la tortilla sin quitar el envase durante 9o 10 minutos

LOTES DEL PRODUCTO

6 dígitos en formato DDMMAA (dia, mes, año)